SAMSUNG

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi et guide de cuisson

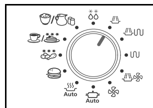
### CE1100 / CE1101T
### CE1102M / CE1103F



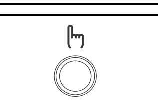


# Présentation rapide

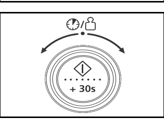
## Si vous voulez cuire des aliments



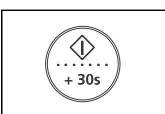
1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



2. Appuyez sur le bouton **Select**( ) jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.

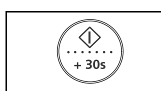



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant la **commande rotative**.




4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
   Resultat: Résultat: La cuisson démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

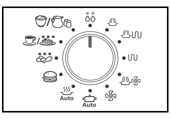
## Si vous voulez ajouter 30 secondes supplémentaires



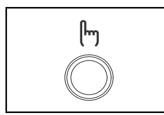

Laissez les aliments dans le four.

Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s** ( ) par tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

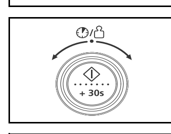
## Si vous voulez décongeler des aliments



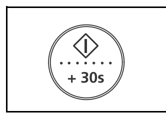
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Select** ( ) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.




3. Sélectionnez le poids requis en tournant la **commande rotative**.




4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
   Resultat: Résultat: La décongélation démarre
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# *Utilisation du nettoyage à vapeur*

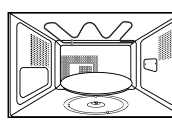
***La vapeur dégagée par le système de nettoyage à vapeur mouillera la surface de la cavité. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à vapeur vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four.***

☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi. (Température ambiante)

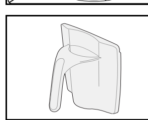
☛ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

☛ Il est préférable de lancer la fonction désodorisation après avoir utilisé le nettoyage à vapeur.

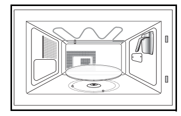
☛ Si au cours de cette opération la porte est ouverte, "E7" s'affiche. (L'eau contenue dans le four est très chaude en raison du mode de nettoyage à vapeur.)



**1.** Ouvrez la porte.

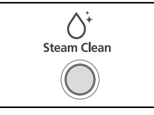


**2.** Remplissez d'eau le bol jusqu'au repère.
(La ligne se situe à un niveau d'environ 30ml.)

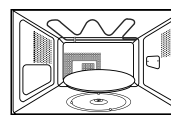


**3.** Placez le bol dans le four à droite

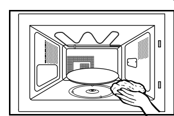
**4.** Fermez la porte.



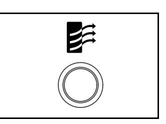

**5.** Appuyez sur le bouton **Steam Clean** (♢).
(Buld fonctionne pendant le nettoyage à vapeur.)



**6.** Ouvrez la porte.



**7.** Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec.
Retirez le plateau et nettoyez uniquement le dessous de la grille à l'aide d'un essuie-tout.



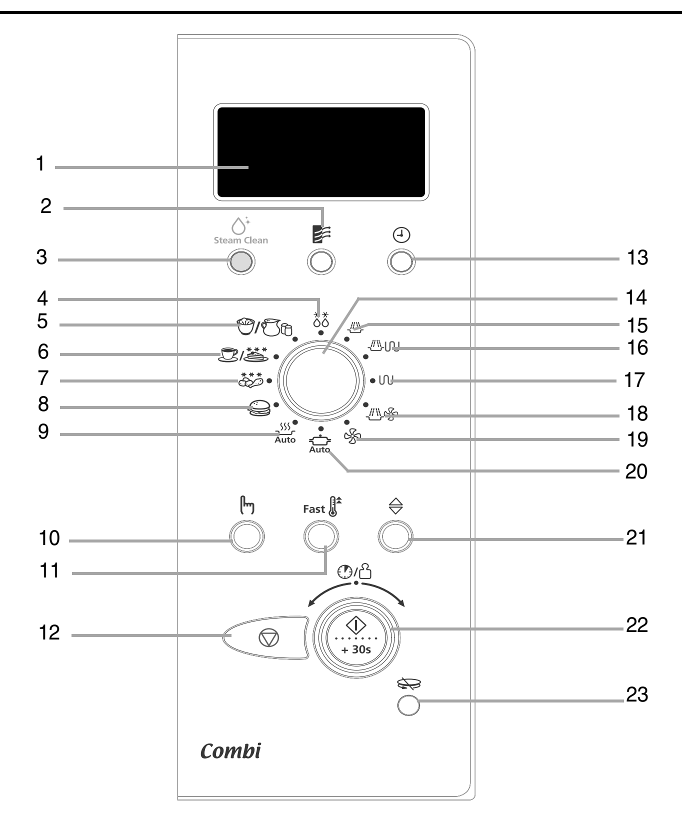
**8.** Après avoir essuyé l'intérieur du four nous vous recommandons d'utiliser la fonction de ventilation afin de sécher (complètement) le four.

**Attention !**

- Le bol ne peut être utilisé que lors du mode de "**Steam Clean**".
- Retirez le bol lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le micro-ondes et provoquer un incendie.

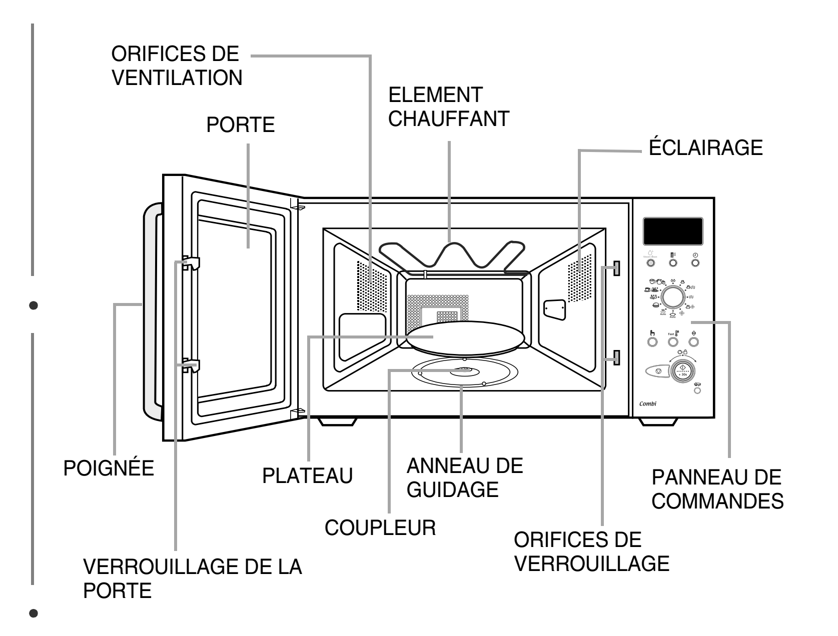
FR

# Panneau de commandes

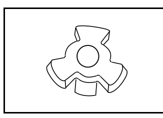



**1.** AFFICHEUR
**2.** DÉSODORISATION
**3.** NETTOYAGE À L'EAU
**4.** DÉCONGÉLATION
**5.** FERMENTATION
**6.** CAFÉTÉRIA
**7.** SNACK
**8.** CUISINE POUR ENFANT
**9.** RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
**10.** SELECT
**11.** PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
**12.** BOUTON STOP / CANCEL
**13.** BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
**14.** BOUTON MULTIFONCTION / DE COMMANDE
**15.** MODE MICRO-ONDES
**16.** MODE COMBINÉ (MICRO-ONDES + GRILL)
**17.** MODE GRILL
**18.** MODE COMBINÉ (MICRO-ONDES + CONVECTION)
**19.** MODE CONVECTION
**20.** CUISSON AUTOMATIQUE
**21.** PLUS/MOINS
**22.** BOUTON DE DÉMARRAGE, COMMANDE ROTATIVE/ SÉLECTION DE TEMPS ET DE POIDS
**23.** BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

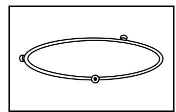
# Four



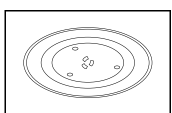
***Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.***



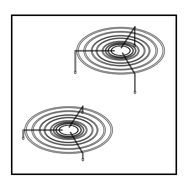
1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Fonction: Le coupleur fait tourner le plateau.



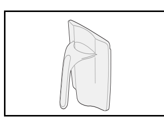
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Fonction: L'anneau de guidage supporte le plateau.



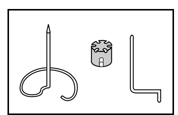
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction: Ce plateau sert constitue la principale surface de cuisson. Il est facile d e le retirer pour le nettoyer.



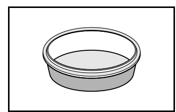
4. **Grilles métalliques** (grille du haut, grille du bas) à placer sur le plateau.
   Fonction: Ces grilles métalliques peuvent être utilisées pour cuire deux plats en même temps. Vous pouvez poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées pour la cuisson grill, convection et combinée**.



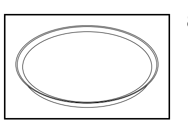
5. **Bol de lavage**, à placer dans le four à droite.
   Fonction: Le bol peut être utilisé pour le nettoyage.



6. **Accessoire multi-broche (rôtissoire, coupleur et 6 brochettes kebab)** à placer dans la cocotte en verre (CE1102M/CE1103F uniquement).
   Fonction: Avec le tournebroche, rôtir un poulet est chose aisée, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au grill.



7. **Cocotte en verre**, à placer sur le plateau (CE1102M/ CE1103F uniquement).
   Fonction: Le tournebroche/les brochettes est/sont placé(es) dans la cocotte en verre.



8. **Plateau croustillant**, à placer sur le plateau (CE1101T/ CE1103F uniquement).
   Fonction: Le plateau croustillant est utilisé pour faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée grill ou micro-ondes et pour conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

# Utilisation de ce mode d'emploi

***Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :***

- ***précautions d'emploi,***
- ***accessoires et récipients,***
- ***conseils utiles.***

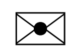
***Dans la couverture, vous trouverez une présentation rapide expliquant les trois opérations de cuisson de base :***

- ***cuisson (mode micro-ondes),***
- ***décongélation,***
- ***Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage***

***A la fin du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commandes pour vous permettre de mieux localiser les boutons.***

***Les illustrations des instructions pas à pas emploient deux symboles :***


**Important**


**Remarque**

## *PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES*

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage de sécurité de quelque manière que ce soit.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

***PRÉCAUTIONS D'EMPLOI IMPORTANTES.***
***LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.***
***Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.***

1. **N'utilisez AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :
   - plats métalliques,
   - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
   - brochettes, fourchettes, etc.

   Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE réchauffez JAMAIS:**
   - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates

   Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
   Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
   Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. **NE couvrez JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec un torchon ou du papier.
   Raison: le torchon ou le papier pourrait prendre feu à cause de l'évacuation d'air chaud.

5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
   Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments vers le plat. Les plats sont donc très chauds.

6. **NE touchez PAS** les parois intérieures du four.
   Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Restez loin des zones chaudes. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec l'intérieur du four. Laissez d'abord le four refroidir.

7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
   - n'y rangez aucun produit inflammable,
   - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
   - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
   - en cas de dégagement de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez-le ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
   - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
   - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
   - Pour éviter toute projection brûlante et éviter de vous ébouillanter, vous devez remuer avant, pendant et après la cuisson.
   - Si vous vous ébouillantez, conformez-vous aux consignes de PREMIERS SECOURS suivantes :
     - Immergez la main dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
     - Couvrez avec un pansement sec et propre.
     - N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
   - NE remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé afin pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
   - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
   - Ne chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
   - Lors de la cuisson par micro-ondes de liquides, une ébullition à retardement peut se produire, soyez par conséquent prudent lors de la manipulation du récipient.

9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
   - Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
    Raison: l'air chaud ou la vapeur livérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l'intérieur du four propre.
    - Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

    Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12. Un "cliquetis" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement lors de décongélation.
    Raison: Ce bruit peut être entendu lors d'un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

# Précautions d'emploi (suite)

**13.** Si le four à micro-ondes fonctionne à vide, l'alimentation se coupe automatiquement par sécurité. Vous pourrez le remettre en fonctionnement après un repos de plus de 30 min.

- Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée.

  Raison: une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micor-ondes n'est pas en marche afin de refroidir les composants électroniques internes dès lors que le bouton d'arrêt est actionné ou que la porte est ouverte en fin de cuisson après un fonctionnement en cuisson de quelques minutes (MICRO-ONDES, GRILL, CONVECTION, MICRO-ONDES+GRILL, MICRO-ONDES+CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

### *INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES*

Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.

### *AVERTISSEMENT:*

Si la porte ou ses joints sont endommagés, n'utilisez pas le four avant qu'il ne soit réparé par une personne compétente.

### *AVERTISSEMENT:*

Il est très dangereux, pour toute personne non habilitée, d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.

### *AVERTISSEMENT:*

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

### *AVERTISSEMENT:*

N'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des dangers entraînés par une utilisation incorrecte.

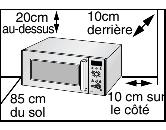
### *AVERTISSEMENT:*

L'intérieur du four et la porte chauffent lors de la cuisson combinée et de la cuisson à convection.

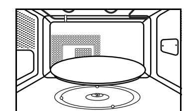
☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

# Installation du four à micro-ondes

***Ce four à micro-ondes peut s'installer pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).***




**1.** Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le à 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.



**2.** Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

**3.** Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

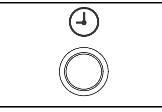
☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit être respectée et tout cordon prolongateur doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

# *Réglage de l'horloge*

***Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :***

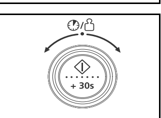
- ***à l'installation initiatle,***
- ***après une coupure de courant.***

N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice-versa.

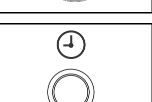


1. **Pour afficher l'heure en au...** / **appuyez sur le bouton Clock( ) mode...**

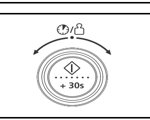
| **Pour afficher l'heure en au...** | **appuyez sur le bouton Clock( ) mode...** |
|---|---|
| 12 heures | une fois |
| 24 heures | deux fois |



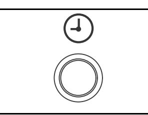

2. Tournez la **commande rotative** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Clock** ( ).




4. Tournez la **commande rotative** pour régler les minutes.



5. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Clock** ( ) pour démarrer l'horloge.
   Resultat: L'heure apparaît lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

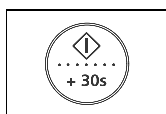
# *Vérification du bon fonctionnement de votre four*

***La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe intitulé "Problèmes et solutions" à la page suivante.***



Le four doit être branché dans une prise appropriée. Le plateau doit être dans le four. Si un niveau de puissance autre que le maximum (100% - 900 W) est utilisé, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

***Ouvrez la porte du four en tirant la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.***




1. Appuyez sur le bouton **Start** ( ) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start** ( ) autant de fois que nécessaire.
   Resultat: Le four chauffe l'eau pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit se mettre à bouillir.



FR

FR

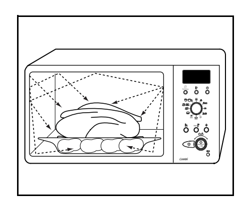
# *Fonctionnement d'un four à micro-ondes*

***Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments.***

***Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :***

- ***décongeler***
- ***réchauffer***
- ***cuire***

***Principe de cuisson***



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Les aliments sont donc cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (réfrigéré ou non).

☛ Comme le centre des aliments cuit par dispersion de chaleur, la cuisson se poursuit encore une fois les aliments sortis du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer.

- une cuisson uniforme des aliments jusqu'au centre,
- une température homogène de l'ensemble des aliments.

# *Problèmes et solutions*

***Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.***

◆ Ces phénomènes sont normaux.
- Condensation à l'intérieur du four
- Flux d'air autour de la porte et du four
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start** ( ◇ ) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

# *Problèmes et solutions (suite)*

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correcte en fonction du type d'aliment ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - * Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - * Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

◆ Le message "E3" s'affiche
- Le message "E3" est activé automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message "E3" est activé, appuyez sur la touche "◇" pour utiliser le mode initialisation.

***Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service client Samsung régional.***

***Tenez les informations suivantes à portée de main:***

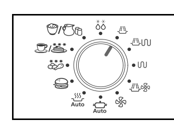
- ***les numéros de modèle et de série, figurant normalement à l'arrière du four, les détails de votre garantie,***
- ***une description claire du problème, puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.***

# Cuisson/Réchauffage

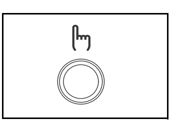
***Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments.***

☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

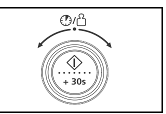
***Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.***



**1.** Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).
Resultat: Résultat: Les indications suivantes s'affichent:
| (cuisson en une étape)
(mode micro-ondes)

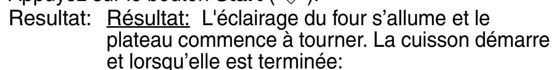


**2.** Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Select** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des niveaux de puissance.

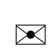


**3.** Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative**.
- Exemple : Pour un temps de cuisson de 3 minutes, 30 secondes, tournez la commande rotative vers la droite sur 3:30.

Resultat: Résultat: Le temps de cuisson s'affiche.



**4.** Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
Resultat: Résultat: L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre et lorsqu'elle est terminée:
◆ un signal sonore retentit et le "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** ( ). Si vous souhaitez changer le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Micro-ondes** ( ) ou plus pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

**Démarrage rapide:**

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900W), il vous suffit d'appuyer simplement sur le bouton **+30s** ( ) chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

# Niveaux de puissance et variations de temps

***La fonction de niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie de leur quantité. Vous avez le choix entre six niveaux de puissance.***

| Niveau de puissance | Pourcentage | Puissance |
|---|---|---|
| MAXIMUM | 100% | 900 W |
| MOYEN ELEVE | 67% | 600 W |
| MOYEN | 50% | 450W |
| MOYEN BAS | 33% | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 20% | 180W |
| BAS | 11% | 100W |

***Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.***

| Si vous choisissez un... | Le temps de cuisson doit être... |
|---|---|
| niveau de puissance élevé | réduit |
| niveau de puissance moins élevé | augmenté |

# Arrêt de la cuisson

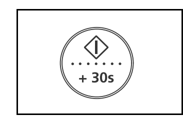
***Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour:***
- ***contrôler les aliments,***
- ***retourner ou mélanger les aliments,***
- ***les laisser reposer***

| Pour arrêter la cuisson... | Vous devez... |
|---|---|
| temporairement | Ouvrir la porte.<br>Resultat: Résultat: La cuisson s'arrête.<br>Pour reprendre la cuisson, fermez de nouveau la porte et appuyez sur le bouton **Start** ( ). |
| définitivement | appuyer sur le bouton **Stop** ( ).<br>Resultat: Résultat: La cuisson s'arrête.<br>Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop** ( ). |

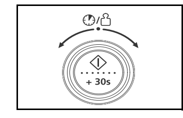
# Réglage du temps de cuisson

***Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :***

- ***vérifier la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte***
- ***augmenter ou réduire le temps de cuisson restant***



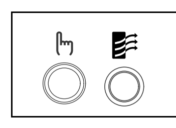

**1.** Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** ( ◇ ) chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.
- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** ( ◇ ).



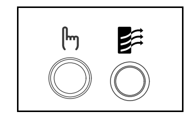

**2.** En cours de cuisson vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en tournant la **commande rotative** vers la droite ou vers la gauche.

# Sélection et changement de l'unité de poids

***L'unité de poids de ce four à micro-ondes est réglée en grammes.***



**1.** Si vous voulez changer l'unité de poids en " **livres**",
Appuyez simultanément sur les boutons **Select** ( ) et **Désodorisation** ( ) pendant environ une seconde.
Resultat: Résultat: Les lettres **"oz"** apparaîssent sur l'afficheur et clignotent trois fois.
Cela signifie que l'unité de poids est réglée sur **"livres"**.



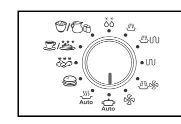
**2.** Pour ramener l'unité de poids en **"grammes"**,
Appuyez simultanément sur les boutons **Select** ( ) et **Désodorisation** ( ) pendant environ une seconde.
Resultat: Résultat: La lettre **"g"** apparaît sur l'afficheur et clignote trois fois.
Cela signifie que l'unité de poids est réglée sur **"grammes"**.

# Utilisation de la cuisson automatique

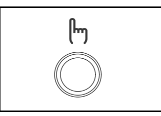
***Les cinq fonctions de cuisson automatique ( ) comprennent/donnent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson ni le niveau de puissance.***
***Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative.***

☛ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

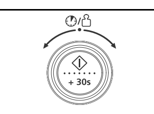
***Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.***



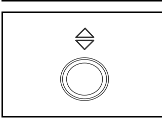
1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Cuisson automatique** ( ).



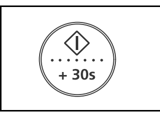
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




3. Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




5. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

***Le tableau suivant présente les divers programmes de Cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie micro-onde.***
***Les programmes numéro 3 et 4 utilisent une combinaison de micro-ondes et grill.***
***Le programme numéro 5 utilise une combinaison de micro-ondes et convection.***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Légumes frais** | 200 -250 g<br>300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g<br>600 -650 g<br>700 -750 g | 2-3 min. | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrezles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour une portion de 200-250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) pour une portion de 300-450 g et ajoutez 60-75 ml (4-5 cuillerées à soupe pour une portion de 500-750g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |
| 2 | **Pommes de terre épluchées** | 300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g<br>600 -650 g<br>700 -750 g | 2-3 min. | Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettezles dans une cocotte en verre et couvrez-les. Ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour cuire une portion de 300-450g, ajoutez 60 ml (4 cuillerées à soupe) pour cuire une portion de 500-750 g. |

FR

# Utilisation de la cuisson automatique (suite)

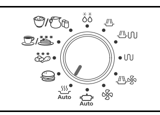
| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 3 | **Poisson grillé** | 200 -300g (1 pièce) 400 -500g (1-2 pièces) 600 -700g (2 pièces) 800 -900g (2-3 pièces) | 3 min. | Badigeonnez le poisson d'huile, ajoutez des herbes et des épices. Mettez les poissons cote à cote, tête à queue sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit. |
| 4 | **Morceaux de poulet** | 200 -300g (1 morceau) 400 -500g (2 morceaux) 600 -700g (3 morceaux) 800 -900g (3-4 morceaux) | 2-3min. | Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Mettez-les en cercle sur la grille du haut côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit. |
| 5 | **Rôti de boeuf/ Rôti d'agneau** | 900 -1000 g 1200 -1300 g 1400 -1500 g | 10-15min. | Badigeonnez le boeuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Mettez-le sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. |

# Utilisation du réchauffage automatique

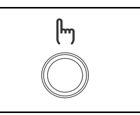
***Les quatre fonctions de réchauffage automatique ( ) proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni le niveau de puissance.***
***Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative.***

☛ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

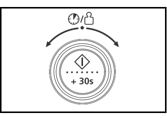
***Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.***



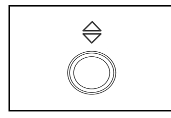

1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Réchauffage automatique**.



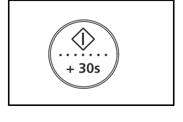
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




3. Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




5. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# Utilisation du réchauffage automatique (suite)

***Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Les programmes numéro 3 et 4 utilisent une combinaison de micro-ondes et convection.***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Plat préparé** (réfrigéré) | 300 -350 g<br>400 -450 g<br>500 -550 g | 3min. | Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de 3 éléments différents (exemple : morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). |
| 2 | **Soupe/ Sauce** (réfrigéré) | 200 -250 ml<br>300 -350 ml<br>400 -450 ml<br>500 -550 ml<br>600 -650 ml<br>700 -750 ml | 2-3min. | Versez le liquide dans une assiette à soupe ou un bol en céramique que vous recouvrez d'un couvercle en plastique en cours de cuisson. Remuez la soupe dès que le four émet un signal sonore (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. |
| 3 | **Pizza surgelée** | 300 -400 g<br>450 -550 g<br>600 -700 g | - | Pour une seule pizza surgelée (-18°C) utilisez la grille du bas, pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille du bas et la grille du haut |
| 4 | **Petits pains surgelés** | 100-150 g<br>(2 pièces)<br>200-250 g<br>(4 pièces)<br>300-350 g<br>(6 pièces)<br>400-450 g<br>(8 pièces) | 3-5 min | Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18°C) en cercle sur la grille du bas. 8 petits pains doivent être répartis de manière égale sur la grille du haut et la grille du bas. Ce programme convient aux petites viennoiseries telles que des petits pains, des ciabatta et de petites baguettes. |

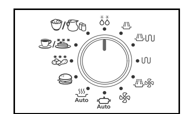
# Utilisation de la décongélation

FR

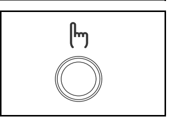
***Le mode décongélation ( ) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux et des fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids.***

☛ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

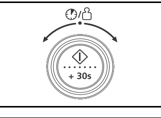
***Ouvrez la porte. Placez un aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.***



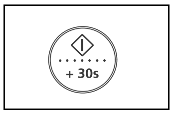
1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Décongélation** ( ).



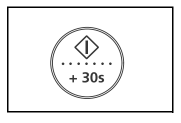
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




3. Réglez le poids des aliments en tournant la **commande rotative**.




4. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Résultat:
   - La décongélation commence.
   - Un signal sonore retentit lors de la décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment.




5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start** ( ) pour poursuivre la décongélation.
   Resultat: Résultat: Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez aussi programmer manuellement la décongélation. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Reportez-vous au chapitre "Décongélation" de la page 38 pour de plus amples détails.

FR

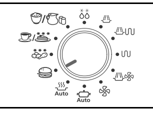
# Utilisation de la décongélation (suite)

***Le tableau suivant présente les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.***

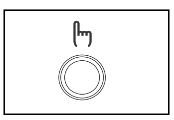
| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Viande** | 200 - 2000g | 20-90 min. | Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée. |
| 2 | **Volaille** | 200 - 2000g | 20-90 min. | Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux. |
| 3 | **Poisson** | 200 - 2000g | 20-60 min. | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à des poissons entiers qu'à des filets. |
| 4 | **Pain/ gâteaux** | 125 - 1000g | 10-60 min. | Placez le pain ou le gâteau sur du papier essuie-tout et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte).<br>Ce programme convient à toutes sortes de pain, en tranches ou entier ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle.<br>Ce programme convient à toutes sortes de gâteau à base de levure, aux biscuits, aux gâteau au fromage et à la pâte feuilletée.<br>Il ne convient pas aux pâtes brisées, aux gâteaux à la crème et aux fruits ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat. |
| 5 | **Fruits** | 100 - 600g | 5-20 min. | Étalez uniformément les fruits dans un plat en verre plat ou sur une assiette en céramique plate. Ce programme convient à toutes sortes de fruit. |

# Utilisation de la fonction Cuisine pour enfant

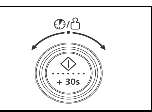
***La fonction Cuisine pour enfant ( ) propose trois programmes automatiques pour les hamburgers, les raviolis et le popcorn. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative.***
***Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



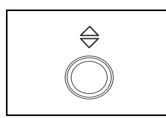

**1.** Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Cuisine pour enfant** ( ).



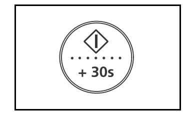
**2.** Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




**3.** Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



**4.** Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




**5.** Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
Resultat: Les aliments sont cuits automatiquement en fonction du réglage sélectionné (programme automatique).
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# Utilisation de la fonction Cuisine pour enfant (suite)

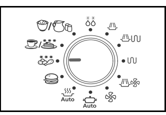
***Le tableau suivant présente les programmes automatiques pour les aliments et snacks préférés des enfants. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées.***
***Les programmes numéro 1, 2 et 3 utilisent uniquement l'énergie micro-onde.***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Hamburger** (réfrigéré) | 150 g (1 pièce)<br><br>300 g (2 pièces) | 1-2 min | Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de bœuf) ou le cheeseburger sur du papier essuie-tout. Placez un seul hamburger au centre du plateau, pour deux hamburgers, placez-les de chaque côté du plateau.<br>Après le réchauffage, garnissez-le de laitue, de tranches de tomate, de sauce et d'épices. |
| 2 | **Mini ravioli** (réfrigéré) | 200 -250 g<br><br>300 -350 g | 3 min | Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique garanti micro-ondes au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique d'un film garanti micro-ondes. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.<br>Ce programme convient aux ravioli ainsi qu'aux pâtes en sauce. |
| 3 | **Popcorn** | 100 g | - | Utilisez les préparations de popcorn spécialement conçues pour le four à micro-ondes.<br>Suivez les instructions du paquet et placez le sac au centre du plateau.<br>Durant le programme, le maïs va éclater et le sac augmentera de volume.<br>Retirez et ouvrez le sac avec précaution. |

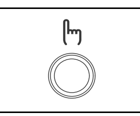
# Utilisation de la fonction snack

FR

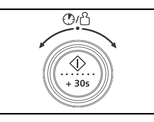
***La fonction snack ( ) propose trois programmes automatiques pour les ailes de poulet surgelées, des snacks pizza surgelées et des nachos. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative.***
***Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



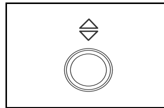

1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Snack** ( ).



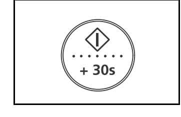
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




3. Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




5. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

FR

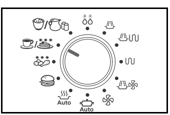
# Utilisation de la fonction snack (suite)

***Le tableau suivant présente les programmes automatiques de réchauffage des aliments en portion. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées.***
***Le programme numéro 3 utilise uniquement l'énergie micro-onde. Le programme numéro 1 utilise une combinaison de micro-ondes et grill. Le programme numéro 2 utilise une combinaison de micro-ondes et convection.***

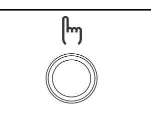
| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Ailes de poulet surgelées** | 200 - 250 g<br>300 - 350 g<br>400 - 450 g | 2 min | Placez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet (précuits et épicés) sur la grille métallique du haut côté peau. Disposez-les en cercle en laissant le centre vide. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit. |
| 2 | **Snacks pizza Surgelés** | 150 g (4-6 pièces)<br>250 g (7-9 pièces) | - | Disposez uniformément les snacks pizza ou les mini quiches surgelées sur la grille du haut. |
| 3 | **Nachos** | 125 g | - | Placez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez-les sur le plateau. |

# Utilisation de la fonction cafétéria

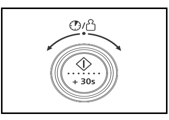
***Avec la fonction cafétéria (), le temps de cuisson est réglé automatiquement. Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative. Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



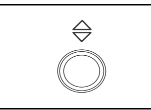
1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Cafétéria** ().



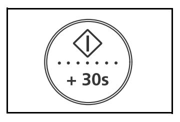
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




3. Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



4. Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




5. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# Réglages de la cafétéria

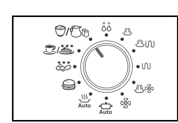
***Le tableau suivant présente les programmes automatiques pour le réchauffage de boissons et la décongélation et le réchauffage de gâteaux surgelés.***
***Le programme numéro 1 utilise le mode micro-ondes uniquement. Le programme numéro 2 utilise une combinaison des modes micro-ondes et convection.***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Boissons Café, lait, thé, eau** (température ambiante) | 150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses) | 1-2 min | Versez le liquide uniquement dans des tasses en céramique et réchauffez-le sans couvrir. Placez une seule tasse au centre, pour 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et pour 3 ou 4 tasses, placez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les précautions d'emploi pour les liquides). |
| 2 | **Gâteau surgelé** | 200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g 1000-1100 g 1200-1300 g | 5-15 min | Placez le gâteau surgelé au milieu de la grille ou disposez les tranches de gâteau surgelé en cercle sur la grille du bas. Placez la grille au centre du plateau. Ce programme ne convient pas aux gâteaux avec des garnitures à la crème ou nappés de chocolat. |

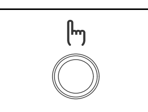
# Utilisation de la fonction fermentation

FR

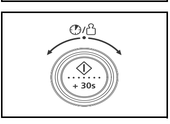
***Avec la fonction fermentation ( ), le temps de cuisson est réglé automatiquement. Il vous suffit de définir la quantité en tournant la commande rotative. Placez les aliments sur la grille au centre du plateau, puis fermez la porte.***



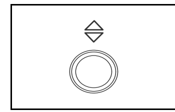

**1.** Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Fermentation** ( ).



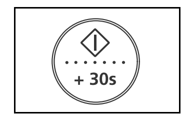
**2.** Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des divers réglages pré-programmés.




**3.** Sélectionnez la quantité en tournant la **commande rotative**.



**4.** Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur les boutons **Plus/moins** ( ) respectivement.




**5.** Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
Resultat: <u>Résultat:</u> Les aliments sont cuits en fonction du réglage automatique sélectionné.
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# Réglages de la fermentation

***Le tableau suivant présente les fonctions spéciales pour la préparation de yaourts et de pâtes levées. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Le programme numéro 1 utilise une combinaison de micro-ondes et convection. Le plateau tourne au début et s'arrête une fois le 1/3 du temps écoulé. Le programme numéro 2 utilise uniquement la convection (pas de rotation du plateau).***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **Pâte levée** | 500-1000g | 5-10 min dans le plat de cuisson | Reportez-vous aux recettes de base ci-dessous. Mettez la pâte dans une grande cocotte en verre (18 cm de diamètre) et recouvrez-le de film garanti micro-ondes. Placez le bol sur la grille du bas. La procédure de levage de la pâte peut être arrêtée une fois que la pâte a doublé de volume. Vous pouvez prolonger la durée en appuyant sur le bouton plus. Pour la pâte à pizza, il est recommandé d'utiliser le bouton moins. |
| **2** | **Yaourt** | 1000 ml | 12 heures au réfrigérateur | Utilisez un grand verre ou un bol en céramique (20 cm de diamètre). Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait longue conservation (température ambiante, 3,5% de matière grasse). Couvrez le bol avec du film étirable et placez-le sur la grille du bas. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté. Appuyez sur le bouton plus (9 heures). Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins. Si vous utilisez 6-7 tasses en céramique ou des petits bols en verre vous pouvez utiliser le bouton moins. |

**Recettes de base**

**Gâteau :**

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 50g de sucre et 1/4 cuillérée à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait chaud (réchauffez du lait réfrigéré pendant 30-40 sec. à 900W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 sec à 900W), un œuf frais (température ambiante) et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

**Pizza :**

Mélangez 300 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillerée à café de sucre et 1 cuillerée à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

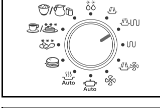
## CE1101T/CE1103F uniquement

***Habituellement, lors de la cuisson au four à micro-ondes en mode grill ou micro-ondes, les aliments tels que les pâtisseries et les pizzas sont mal cuits sur les bords. L'utilisation du plateau croustillant Samsung vous aide à donner du croustillant à la cuisson de vos aliments. Le plateau croustillant peut également être utilisé pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.***

☛ Avant d'utiliser le plateau croustillant, préchauffez-le en sélectionnant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes.

- Combinaison de convection (250 °C) et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Combinaison de grill et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Voir page 28 respectivement.

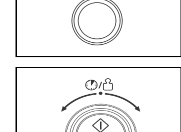
1. Préchauffez le plateau croustillant de la manière décrite ci-dessus.
   - Utilisez toujours des gants isolants, car le plateau croustillant devient très chaud.
2. Badigeonnez le plateau d'huile si vous cuisez des aliments tels que du bacon ou des œufs pour faire dorer joliment les aliments.
3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
   - N'y placez pas de récipients qui ne résistent pas à la chaleur (bols en plastique par exemple).
4. Placez le plateau croustillant sur le plateau dans le four à micro-ondes.
   - Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau.



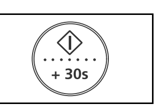
5. Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Combi** ( ).



6. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Select** ( ).

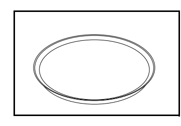


7. Puis réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche.




8. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: La cuisson démarre.
   - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

## Comment nettoyer le plateau croustillant



**La meilleure façon de nettoyer le plateau croustillant est de le laver à l'eau chaude avec un détergent. Le rincer ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de grattoir ou d'éponge métallique qui risquerait d'endommager la couche supérieure du plateau.**

☛ Le plateau croustillant disposant d'une couche en Téflon, celle-ci peut être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement sur le plateau. Retirez les aliments du plateau avant de les couper en tranches.
- Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

FR

FR

***Il est recommandé de préchauffer le plateau croustillant directement sur le plateau.***
***Préchauffez le plateau croustillant avec la fonction 600W + Grill et respectez les durées et instructions du tableau.***

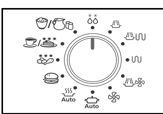
| Aliment | Quantité | Temps de préchauffage (min.) | Mode de cuisson | Durée de cuisson (min.) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Bacon | 4-6 tranches (80 g) | 3 | 600 W + Grill | 3½- 4½ | Préchauffez le plateau croustillant. Placez les tranches côte à côte sur le plateau croustillant. Placez le plateau crousti-llant sur la grille du haut. |
| Tomates grillées | 400 g (4pièces) | 3 | 300 W + Grill | 6-7 | Préchauffez le plateau croustillant. Coupez les tomates en deux. Saupoudrezles d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plateau croustillant et placezles sur la grille du haut. |
| Omelette | 300 g | 3-4 | 450 W + Grill | 4-5 | Battez 3 œufs, ajoutez 2 cuillerées à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en cubes. Préchauffez le plateau croustillant, placez les cubes de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50g de fromage râpé. Placez le plateau sur la grille du haut. |
| Légumes grillés | 250 g | 3-4 | 450 W + Grill | 8-9 | Préchauffez le plateau croustillant et badigeonnez avec une cuillerée à soupe d'huile. Mettez les légumes frais coupés en morceau, par exemple des poivrons, des oignons, des tranches de courgette et des champignons, sur le plateau. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. |
| Crêpe surgelée fourrée | 150 g | 2-3 | 600 W + Grill | 2-3 | Préchauffez le plateau croustillant. Mettez la crêpe surgelée déroulée et sa garniture sur le plateau croustillant. Laissez le plateau croustillant sur le plateau. Après cuisson roulez la crêpe. |
| Pizza surgelée | 300 - 400g | 4-5 | 600 W + Grill | 6-8 | Préchauffez le plateau croustillant. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. |
| Mini snacs pizza (surgelés) | 9 x 30 g (270g) | 3-4 | 450 W + Grill | 6-7 | Préchauffez le plateau croustillant. Mettez les petits fours surgelés tels que des pizzas ou des quiches sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. |
| Frites au four (surgelées) | 300 g | 3-4 | 450 W + Grill | 12-14 | Préchauffez le plateau croustillant. Répartissez les frites au four sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson. |
| Croquettes de poulet (surgelées) | 250 g | 4 | 600 W + Grill | 6-7 | Préchauffez le plateau croustillant. Badigeonnez le plateau avec une cuillerée à soupe d'huile. Placez dessus les croquettes de poulet. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournezles après 4-5 minutes. |
| Tarte aux pommes (fraîche) | 500 g | 3 | 300 W + Grill | 12-14 | Préparez 250g de pâte brisée et coupez deux pommes en tranches fines. Préchauffez le plateau croustillant. Etendez pâte brisée finement étalée sur le plateau croustillant. Garnissez-la de tranches de pommes et d'1-2 cuillerées à soupe de sucre. Placez le plateau garni de la tarte aux pommes sur la grille du haut. |

# *Cuisson en plusieurs étapes*

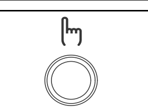
***Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en quatre étapes (les modes Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage ne peuvent être utilisés en cuisson en plusieurs étapes). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Ainsi, vous pouvez donc décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes:***

- ***décongélation***
- ***cuisson micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***grill pendant 15 minutes***

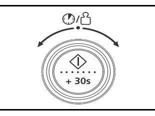
☛ La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisées qu’une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux niveaux de puissance différents).



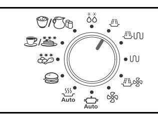
1. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Décongélation** ( ⁂ ).



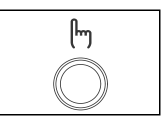
2. Sélectionnez le type d’aliments que vous souhaiter cuire en appuyant sur le bouton **Select** ( ☝ ).



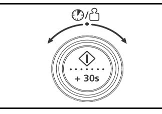
3. Réglez le poids en tournant la **commande rotative** autant de fois que nécessaire (1800 g dans cet exemple).



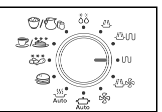
4. Tournez le **bouton de commande** sur le symbole **Micro-ondes** ( ).



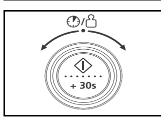
5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Select** ( ☝ ) pour sélectionner le niveau de puissance requis (450 W dans cet exemple)

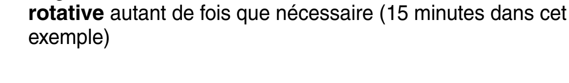


6. Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative** (30 minutes dans cet exemple).

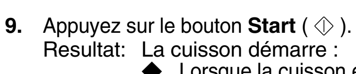


7. Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Grill** ( ).





8. Réglez la durée de cuisson en tournant la **commande rotative** autant de fois que nécessaire (15 minutes dans cet exemple)

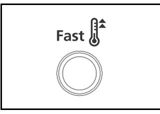


9. Appuyez sur le bouton **Start** ( ◇ ).
   Resultat: La cuisson démarre :
   - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

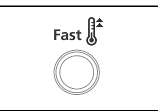
# Préchauffage rapide du four

FR

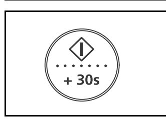
***Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant mettre les aliments au four.***
***Lorsque le four atteint la température requise, elle est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.***
***Vérifiez que l'élément chauffant est dans la bonne position pour le type de cuisson souhaité.***




1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).
   Resultat: Les indications suivantes s'affichent :
   250°C (température)




2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.




3. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: Le four est préchauffé à la température requise.
   - ◆ Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit six fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - ◆ Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit quatre fois et l'opération s'arrête.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit six fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

# Cuisson par convection

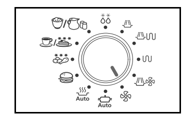
***Le mode convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode micro-onde n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux prédéterminés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.***



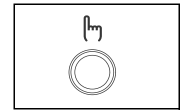
Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 24.

- Utilisez toujours des gants isolants si vous devez toucher les récipients car ils sont très chauds.
- Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.

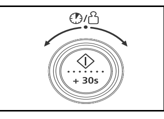
***Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, mettez le récipient sur la grille du bas et réglez le plateau.***



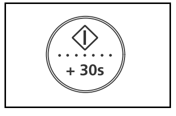

1. Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Convection** ( ).
   Resultat: Les indications suivantes s'affichent :
   (mode convection)
   250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Select** ( ) pour régler la température.




3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative**.




4. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: La cuisson démarre :
   - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



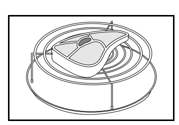
Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

# Grill

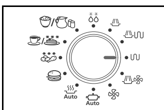
***Le grill permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement sans utiliser les micro-ondes.***

- ***Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.***
- ***Vous pouvez obtenir une meilleure cuisson et de meilleures grillades, si vous utilisez la grille du haut.***

***Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.***



**1.** Ouvrez la porte et mettez les aliments sur la grille.



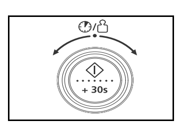

**2.** Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Grill** (ɰ).

Resultat: Les indications suivantes s'affichent:

| (cuisson en une étape)

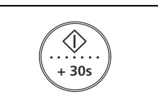
ɰ (mode grill)

- Vous ne pouvez pas régler la température du grill.




**3.** Réglez le temps de grillade en tournant la **commande rotative**.

- Le temps de grillade maximal est de 60 minutes.




**4.** Appuyez sur le bouton **Start** ( ◇ ).

Resultat: La grillade démarre:

◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

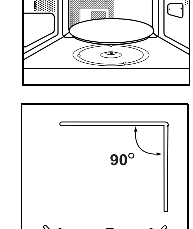
# Choix de la position de l'élément chauffant

***L'élément chauffant sert à la grillade.***

***L'élément chauffant sert à la cuisson d'aliments par convection, au grill ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions:***

- ***Position horizontale pour la cuisson par convection et le grill***
- ***Position verticale uniquement pour la cuisson à la broche (CE1102M/CE1103F)***

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsqu'il est froid et n'appuyez pas trop fortement lorsque vous le mettez en position verticale.



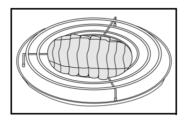

| Pour placer l'élément chauffant en... | Vous devez... |
|---|---|
| Position verticale (cuisson à la broche uniquement: CE1102M/ CE1103F) | ◆ Abaissez l'élément chauffant<br>◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond |
| Position horizontale (cuisson par convection et grill) | ◆ Tirez l'élément chauffant vers vous<br>◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four |

# Choix des accessoires

*La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez, néanmoins, utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.*

*Les plats garantis micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats, de gobelets en papier, de serviettes, etc.*

*Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill ou convection), utilisez uniquement des plats garantis micro-ondes et allant au four. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.*



☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 32.

# Cuisson à la broche

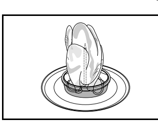
## CE1102M/CE1103F uniquement

*La rôtissoire sert pour les grillades, ce qui vous évite d'avoir à tourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.*

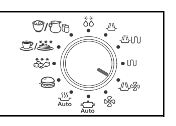


Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne librement.

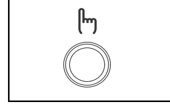
Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.



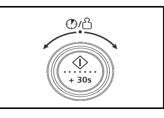
1. Enfoncez le tournebroche au centre de la viande.
   Exemple: Enfoncez la broche entre l'os dorsal et la poitrine du poulet.
   Placez la broche en haut à droite sur la cocotte en verre avant de mettre cette dernière sur le plateau. Pour que la viande soit bien dorée, badigeonnez-là d'huile et ajoutez des épices.



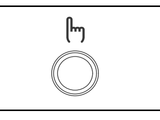

2. Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Combi** ( ).



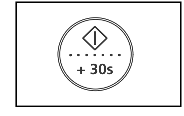
3. Réglez la température en appuyant sur le bouton **Select** ( ).



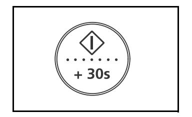

4. Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Select** ( ).




6. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat: La cuisson démarre et la broche tourne.
   ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.




7. Lorsque la viande est entièrement cuite, retirez soigneusement la broche en protégeant vos mains avec des gants isolants.

FR

***Avant d'utiliser le tournebroche ou les brochettes pour barbecue, abaissez l'élément chauffant afin de le placer en position verticale.***

Poussez-le vers le fond du four jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond. Préchauffez le four à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Respectez les durées et les instructions inscrites dans le tableau.

| Aliment | Quan-tité | Mode de cuisson | Temps de cuisson (min.) | Temps de repos (min.) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet rôti | 1000 - 1100g | 450 W + Grill | 28-32 | 3-5 | Badigeonnez le poulet d'huile et d'épi-ces. Mettez-le sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. |
| Rôti de porc | 400 g (4 piè-ces) | Grill + Convec-tion | 70-90 | 5-10 | Badigeonnez le rôti de porc d'huile et d'épices. Mettezle sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. |
| Roulé de dinde | 300 g | 450 W + Grill | 29-33 | 5-10 | Badigeonnez le roulé de dinde d'huile et d'épices. Mettez-le sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. |
| Rôti de bœuf/Rôti d'agneau | 250 g | 600W + 160°C | 29-34 | 5-15 | Badigeonnez le roulé de bœuf/ d'agn-eau d'huile et d'épices. Mettezle sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Vous pouvez utiliser simpl-ement un programme de cuisson auto-matique pour le rôti de bœuf/ rôti d'ag-neau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, envelopp-ez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. |
| Brochettes de porc barbecue | 150 g | Grill + Convec-tion | 23-28 | 2 | Préparez les brochettes en alternant les cubes de viande et les légumes. Badigeonnezles d'huile et d'épices. Mettez les brochettes sur le coupleur. Placez la cocotte en verre avec les brochettes au centre du plateau. |
| Brochettes de légumes variés | 300 - 400g | 600 W + Grill | 12-14 | - | Préparez les brochettes en alternant les oignons, les poivrons, les courget-tes ou avec de simples épis de maïs. Mettez les brochettes sur le coupleur. Placez la cocotte en verre avec les brochettes au centre du plateau. |

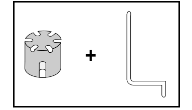
# Utilisation de la multi-broche verticale

## CE1102M/CE1103F uniquement

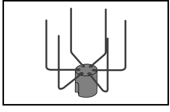
### *MULTI-BROCHE A KEBAB*

Utilisez la multi-broche pour faire 6 brochettes kebab afin de réaliser un barbecue composé de viande, de volaille, de poisson, de légumes (tels que des oignons, poivrons ou courgettes) et de fruits coupés en morceaux.

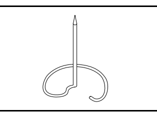
Vous pouvez préparer tous ces aliments avec les brochettes kebab en mode convection ou combiné.



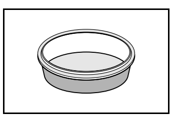

**Coupleur Kebab, Brochette**



**Multi-broche**



**Rôtissoire**



**Cocotte en verre**

### *UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE A BROCHETTES KEBAB*

1. Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 brochettes.
2. Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque brochette.
3. Mettez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
4. Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau.



Vérifiez que l'élément chauffant du grill est dans la bonne position sur la paroi au fond du four et pas sur la paroi supérieure avant de démarrer le procédé de grillade.

### *RETIRER LA MULTI-BROCHE DU FOUR APRES LA GRILLADE*

1. Mettez des gants isolants pour retirer la cocotte en verre avec la multi-broche du four car il doit être très chaud.
2. Toujours avec des gants isolants, retirez la multi-broche du support.
3. Retirez soigneusement les brochettes et utilisez une fourchette pour détacher les morceaux de nourriture des brochettes.

✉ La multi-broche ne peut pas passer au lave-vaisselle. Par conséquent, nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

# Combinaison micro-ondes et grill

***Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et le grill afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.***

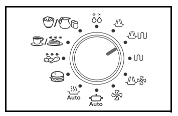


Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés aux micro-ondes et allant au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

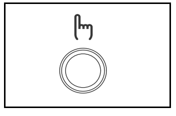
Les récipients étant très chauds, mettez TOUJOURS des gants isolants lorsque vous devez les toucher.

Vous pouvez améliorer la cuisson et les grillades si vous utilisez la grille du haut.

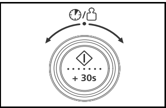
***Ouvrez la porte. Mettez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.***



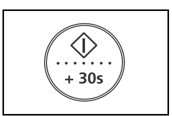

1. Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Combi(MO+Grill** ).
   Resultat: Les indications suivantes s'affichent:
   (cuisson en une étape)
   (mode combiné micro-ondes et grill)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Select** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 - 600W).
   - Vous ne pouvez pas régler la température du grill.




3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.




4. Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
   Resultat:
   - La cuisson combinée démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

# Combinaison micro-ondes et convection

***La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie par micro-ondes et le chauffage par convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie par micro-ondes est disponible immédiatement.***
***De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier:***

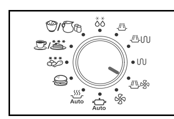
- ***Les viandes rôties et les volailles***
- ***Les tartes et les gâteaux***
- ***Les plats à base d'œuf et de fromage***

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés aux micro-ondes et allant au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

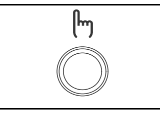
Les récipients étant très chauds, mettez TOUJOURS des gants isolants lorsque vous devez les toucher.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.

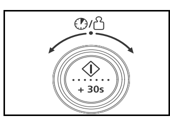
***Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.***



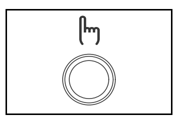

**1.** Tournez le **Bouton de commande** vers le symbole **Combi**(**Combi** (**MW+Convection** ).
Resultat: Les indications suivantes s'affichent:
(mode combiné micro-ondes et convection)
250°C (température)



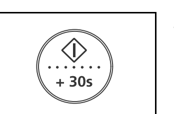
**2.** Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Select** ( ).




**3.** Réglez le temps de cuisson en tournant la **commande rotative**.
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



**4.** Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Select** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (100 - 600W).



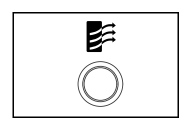

**5.** Appuyez sur le bouton **Start** ( ).
Resultat:
- ◆ La cuisson combinée démarre.
- ◆ Le four est chauffé à la température appropriée puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un “0” clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**( Fast ).

# Utilisation de la désodorisation

***Pour éliminer la fumée ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.***
***Commencez par nettoyer l'intérieur du four.***



Appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

- La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton +30s.
- Vous pouvez également régler la durée de désodorisation en faisant tourner la commande rotative vers la droite ou vers la gauche.
- La durée maximale est fixée à 60 minutes.

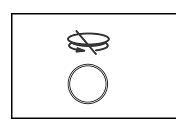
# Arrêt manuel du plateau

***Le bouton de Marche/Arrêt du plateau ( ) permet d'arrêter la rotation de celui-ci. De grands plats qui occupant tout le four peuvent ainsi être utilisés.***
***(mode de cuisson manuelle uniquement).***

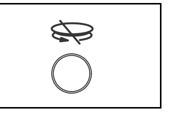
☛ Les résultats seront moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson sera moins bien répartie. Il est recommandé de retourner à la main le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

**Attention !** Ne faites jamais fonctionner le plateau si le four est vide.

Raison: Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



**1.** Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
Resultat: Résultat: Le plateau ne tournera pas.

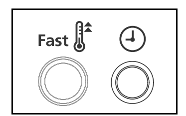


**2.** Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).
Resultat: Résultat: Le plateau tourne.

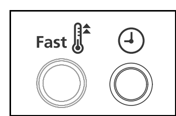
- N'appuyez jamais sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** ( ).

# Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

***Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.***



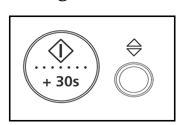

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Préchauffage rapide** (Fast) et **Horloge** ( ).
   Resultat: Résultat:
   - Le four est verrouillé.
   - L'afficheur indique l'information suivante: **"L"**.

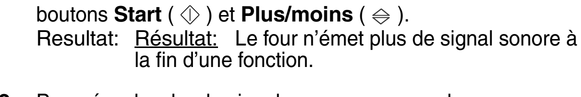



2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Préchauffage rapide** (Fast) et **Horloge** ( ).
   Resultat: Résultat: Le four peut être utilisé normalement.

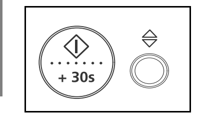
# Arrêt du signal sonore

***Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.***



1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Start** ( ) et **Plus/moins** ( ).
   Resultat: Résultat: Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.




2. Pour réenclencher le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Start** ( ) et **Plus/moins** ( ).
   Resultat: Résultat: Le four fonctionne normalement.

# Guide des récipients

***Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il faut que les micro-ondes puissent pénétrer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.***
***Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. S'il est indiqué sur le récipient qu'il est adapté aux micro-ondes, aucune inquiétude.***
***Le tableau suivant indique la liste des divers récipients adaptés aux micro-ondes et leur méthode de cuisson aux micro-ondes.***

| Récipient | Adapté aux micro-ondes | Commentaires |
|---|---|---|
| **Papier d'aluminium** | ✓✗ | Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier. |
| **Plateau croustillant** | ✓ | Ne préchauffez pas plus de 8 minutes. |
| **Porcelaine et plats en terre cuite** | ✓ | La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont décorées avec du métal. |
| **Plats en carton ou en polyester jetables** | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| **Emballage de fast-food** | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. La surchauffe peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou papier journal | ✗ | Peuvent prendre feu. |
| • Papier recyclé ou contenant du métal | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles. |
| **Plats en verre** | | |
| • Ustensiles de présentation adaptés à la cuisson en four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont décorés avec du métal. |
| • Plats en verre fin | ✓ | Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont chauffés de manière brutale. |
| • Pots en verre | ✓ | Vous devez retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement. |
| **Métal** | | |
| • Plats | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu. |
| • Cordons de fermeture des sacs de congélation | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout | ✓ | Pour des temps de cuisson courts et le réchauffage. Également pour absorber un excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | ✗ | Peuvent provoquer des étincelles. |
| **Plastique** | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention lorsque vous retirez le film car de la vapeur chaude s'échappera. |
| • Sacs de congélation | ✓✗ | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être hermétiques. Percez avec une fourchette si nécessaire. |
| **Papier paraffiné ou sulfurisé** | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures. |

**✓ : Recommandé**
**✓✗ : Faire attention**
**✗ : Incertain**

FR

## *MICRO-ONDES*

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent.
Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules des aliments. C'est cette agitation des molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

## *CUISSON*

**Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes :**
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximum. Les micro-ondes sont réfléchies par des métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique ainsi qu'à travers le papier et le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

**Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes :**
Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les chutneys peuvent aussi être chauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

**Couvrir pendant la cuisson**
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes façons : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

**Temps de repos**
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'équilibrer à l'intérieur des aliments.

**Guide de cuisson pour les légumes surgelés**
Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert.

| Aliment | Portion | Puiss-ance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Épinards | 150g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide. |
| Brocolis | 300g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Ajoutez 30 ml (2 cuillerée à soupe) d'eau froide. |
| Petits pois | 300g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide. |
| Haricots verts | 300g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Ajoutez 30 ml (2 cuillerée à soupe) d'eau froide. |
| Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs) | 300g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide. |
| Légumes variés (à la chinoise) | 300g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide. |

FR

## Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz:** Utilisez une grande cocotte en verre pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque: Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes:** Utilisez une grande cocotte en verre pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Chauffez sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer couvert puis égouttez soigneusement.

| Aliment | Portion | Puis-sance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Riz blanc (étuvé) | 250g<br>375g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Riz brun (étuvé) | 250g<br>375g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Riz mélangé (riz + riz sauvage) | 250g | 900 W | 16-17 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| Grains de blé mélangés (riz + grains) | 250g | 900 W | 17-18 | 5 | Ajoutez 400 ml d'eau froide. |
| Pâtes | 250g | 900 W | 10-11 | 5 | Ajoutez 1000 ml d'eau chaude. |

## Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert pendant 3 minutes.

**Astuce** : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus vite ils cuiront.

**Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).**

| Aliment | Portion | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Brocolis | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les tiges au centre. |
| Choux de Bruxelles | 250g | 6-6½ | 3 | Ajoutez 60-75 ml (5-6 cuillerées à soupe) d'eau. |
| Carottes | 250g | 4½-5 | 3 | Coupez les carottes en rondelles de taille égale. |
| Choux-fleurs | 250g<br>500g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les gros morceaux en deux. Disposez les tiges au centre. |
| Courgettes | 250g | 4-4½ | 3 | Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. |
| Aubergines | 250g | 3½-4 | 3 | Coupez les aubergines en rondelles fines et arrosez d'une cuillerée à soupe de jus de citron. |
| Poireaux | 250g | 4-4½ | 3 | Coupez les poireaux en rondelles épaisses. |
| Champignon s | 125g<br>250g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. |
| Oignons | 250g | 5-5½ | 3 | Coupez les oignons en rondelles ou en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau. |
| Poivrons | 250g | 4½-5 | 3 | Coupez les poivrons en petits morceaux. |
| Pommes de terre | 250g<br>500g | 4-5<br>7-8 | 3 | Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre de façon égale. |
| Choux-raves | 250g | 5½-6 | 3 | Coupez les choux-raves en petits dés. |

## *RECHAUFFER*

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui du four traditionnel ou de la cuisinière.
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides ou sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

**Disposition et recouvrement**
Évitez de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande - elles ont tendance à trop cuire et sécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

**Niveaux de puissance et mélange**
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consultez les tableaux pour obtenir des indications.
En général, il vaut mieux réchauffer les aliments à un plus faible niveau de puissance, s'il s'agit d'aliments délicats, de grandes quantités ou s'il semble que l'aliment se réchauffe très rapidement (tartelettes par exemple).
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles échaudages, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Il est recommandé de laisser une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Évitez de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter le cas échéant un temps de cuisson supplémentaire.

**Temps de réchauffage et de repos**
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un temps court après le réchauffage pour que la température s'équilibre. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2-4 minutes à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau.
Accordez une attention toute particulière lorsque vous faites chauffer des liquides et des aliments pour bébé. Voir aussi le chapitre sur les précautions d'emploi.

## *RECHAUFFER DES LIQUIDES*

Laissez toujours reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'équilibre. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et remuez TOUJOURS après la cuisson. Pour éviter les projections bouillantes et de possibles échaudages, vous devez mettre une cuillère ou un touilleur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FR

## *RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE*

**ALIMENTS POUR BEBE** :
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-la d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2-3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

**LAIT POUR BEBE** :
Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer et de nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C.

**REMARQUE :**
Les aliments pour bébé doivent être tout particulièrement soigneusement contrôlés avant d'être servis pour éviter toute brûlure. Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour le réchauffage.

**Réchauffer des aliments et du lait pour bébé**
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

| Aliment | Portion | Puiss-ance | Temps | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Aliments pour bébé (légumes + viande) | 190g | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température. |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits) | 190g | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température. |
| Lait pour bébé | 100ml<br>200ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. à 1 min. 10 sec. | 2-3 | Remuez ou agitez bien et versez-le dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-le au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez soigneusement la température. |

## Réchauffer des liquides et des aliments

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

| Aliment | Portion | Puiss-ance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Boissons (café, thé et eau) | 150ml (1 tasse)<br>300ml (2 tasses)<br>450ml (3 tasses)<br>600ml (4 tasses) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir.1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en cercle. Laissezles dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos et remuez bien. |
| Soupe (réfrigérée) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remue-z bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. |
| Ragoût (réfrigéré) | 350g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Mettez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrezla d'un couvercle en plastique.Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |
| Pâtes en sauce (réfrigér-ées) | 350g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Mettez les pâtes (par exemple des spaghetti ou des pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrezles de film étirable garanti micro-ondes. Remuez avant de servir. |
| Pâtes fourrées en sauce (réfrigéré-es) | 350g | 600 W | 4-5 | 3 | Mettez les pâtes fourrées (par exemple des ravioli, des tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrezla d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |
| Plats préparés (réfrigérés) | 350g<br>450g<br>550g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Mettez le plat réfrigéré composé de 2-3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrezla de film étirable garanti micro-ondes. |
| Fondue savoyarde prête à servir (réfrigéré-e) | 400g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en verre pyrex de taille adéquate et couvrez.<br>Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage.<br>Remuez bien avant de servir. |

FR

### DECONGELATION

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles décongèlent les aliments progressivement en temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour que le liquide produit par la décongélation puisse s'écouler.

Mettez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si des parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, il est possible de les protéger en les enveloppant dans de petits morceaux de papier d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer pour terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

**Astuce** : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions du tableau suivant.

**Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).**

| Aliment | Portion | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Viande | | | | |
| Bœuf haché | 250g<br>500g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Mettez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec du papier d'aluminium. Retournez-la à la moitié du temps de décongélation ! |
| Escalopes de porc | 250g | 7-8 | | |
| Volaille | | | | |
| Morceaux de poulet | 500g (2 morceaux) | 12-14 | 15-60 | Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas, le poulet entier avec la poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation ! |
| Poulet entier | 1200g | 28-32 | | |
| Poisson | | | | |
| Filets de poisson | 200g | 6-7 | 10-25 | Mettez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Protégez les extrémités fines avec du papier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation ! |
| Poisson entier | 400g | 11-13 | | |
| Fruits | | | | |
| Baies | 300g | 6-7 | 5-10 | Disposez les fruits dans un récipient à fond plat rond en verre (de grand diamètre). |
| Pain | | | | |
| Petits pains (environ 50 g chaque) | 2 tranches<br>4 tranches | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier essuie-tout au centre du plateau. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation ! |
| Tartine/ sandwich | 250g | 4-4½ | | |
| Pain complet (farine de blé et de seigle) | 500g | 7-9 | | |

## *GRILL*

L'élément chauffant du grill est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du grill pendant 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

**Ustensiles pour grillade :**
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

**Aliments convenant à la grillade :**
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tout type de tartines garnies.

**REMARQUE IMPORTANTE :**
lorsque le mode grill est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du grill soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille du haut, sauf indications contraires.

## *MICRO-ONDES + GRILL*

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du grill à la vitesse de la cuisson micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Grill, 450 W + Grill et 300 W + Grill.

**Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + grill**
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

**Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + grill :**
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et redorés (par exemple des pâtes cuites) ainsi que les aliments qui requièrent un temps de cuisson court avant de dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque la surface est croustillante et dorée (par exemple : des morceaux de poulet retournés une fois la moitié du temps de cuisson écoulée). Reportez-vous au tableau relatif au grill pour de plus amples détails.

**REMARQUE IMPORTANTE :**
lorsque le mode combiné (micro-ondes + grill) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du grill soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille du haut, sauf indications contraires. Autrement, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés pour être dorés des deux côtés.

**<u>Guide de grill pour aliments congelés</u>**

**Préchauffez le grill grâce à la fonction grill pendant 3 minutes, sauf indications contraires.**

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le grill.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Hamburger (cru congelé) | 2 pièces (125 g)<br>4 pièces (250 g) | 450 W + Grill | 5-6<br>8-9 | Disposez les hamburgers crus en cercle sur la grille du haut. Retournez-les au bout de 3½ min. (pour des hamburgers de 125 g) et au bout de 5 min. (pour des hamburgers de 250 g). Mettez les hamburgers dans des petits pains. |
| Hamburger, cheesebruger etc, (préparés, cuits avec des petits pains) | 2 pièces (300 g) | 600 W + Grill sans préchauffa-ge ! | 5-6 | Mettez les hamburgers congelés côte à côte sur un plat résistant aux flammes. Placez le plat directement sur le plateau. Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Gratin (de légumes ou de pommes de terre) | 400 g | 450 W + Grill | 13-15 | Mettez le gratin dans un plat rond en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |
| Gratin de poisson | 400 g | 450 W + Grill | 19-21 | Mettez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |

## Guide de grill pour aliments frais

**Préchauffez le grill grâce à la fonction grill pendant 3 minutes.**
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le grill.

| Aliments frais | Portion | Puissa-nce | 1. Temps côté (min.) | 2. Temps côté (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Tartines | 4 tranches (25g/pièce) | Grill uniquement | 3½-4½ | 3-4 | Placez les tartines côte à côte sur la grille. |
| Tomates grillées | 200 g (2 pièces)<br>400 g (4 pièces) | 300 W + Grill | 4-5<br>5½-6½ | - | Coupez les tomates en deux. Saupoudrez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en verre pyrex. Placez-le sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Tartine tomate-fromage | 4 tranches (300 g) | 300 W + Grill | 4½-5½ | - | Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes |
| Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage) | 2 tranches (300 g)<br>4 tranches (600 g) | 450 W + Grill | 4-5<br>6½-7½ | - | Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Pommes de terre au four | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 5-6<br>7½-8½ | - | Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille du haut, côté coupé tourné vers le grill. |
| Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré) | 450 g | 600 W + Grill | 6½-7½ | - | Mettez le gratin frais dans un petit plat rond en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |

| Aliments frais | Portion | Puissa-nce | 1. Temps côté (min.) | 2. Temps côté (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Pommes au four | 2 pommes (environ 400 g)<br>4 pommes (environ 800 g) | 300 W + Grill | 6½-7½<br>11-13 | - | Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs<br>et de confiture. Parsemez d'amandes effilées.<br>Mettez les pommes dans un plat en verre pyrex.<br>Placez le plat directement sur la grille du bas. |
| Morceaux de poulet | 500 g (2 morceaux)<br>900 g (3-4 morceaux) | 300 W + Grill | 10-11<br>12-13 | 9-10<br>11-12 | Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices.<br>Disposez-les en cercle sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes |
| Côtelettes d'agneau (à point) | 400 g (4 pièces) | Grill uniquement | 10-12 | 8-9 | Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices.<br>Disposez-les en cercle sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes après le passage sous le grill. |
| Escalopes de porc | 400 g (2 pièces) | MO + Grill | 300 W + Grill<br>8-9 | Grill uniquement<br>8-9 | Badigeonnez les escalopes de porc d'huile et ajoutez des épices.<br>Disposez-les en cercle sur la grille du haut.<br>Laissez reposer 2-3 minutes après le passage sous le grill. |
| Poisson grillé | 400 -500 g | 300 W + Grill | 6-7 | 7-8 | Badigeonnez le poisson d'huile, ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête à queue) sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes. |

## *CONVECTION*

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel connu employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

**Ustensiles pour la cuisson par convection :**
tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

**Aliments convenant à la cuisson par convection :**
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

## *MICRO-ONDES + CONVECTION*

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel connu employé dans les fours traditionnels à circulation d'air chaud avec un ventilateur sur la paroi du fond.

**Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :**
doivent laisser passer les micro-ondes. doivent aller au four (comme le verre, la terre cuite ou la porcelaine sans métal) comme les ustensiles décrits dans la cuisson micro-ondes + grill.

**Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :**
toutes les viandes, la volaille ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie et les gâteaux aux fruits, les tartes et les crumbles, les légumes grillés, les pains de toute sorte.

**Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que tartes/ quiches, pizzas et viande**

**Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.**
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau.

| Aliments frais | Portion | Puiss-ance | 1. Temps côté (min.) | 2. Temps côté (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **TARTE/ QUICHE** Tarte/Quiche (déjà cuite et réfrigérée) | 300g | 300W + 180°C | 7-8 | - | Placez la tarte/quiche réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes. |
| **PIZZA** Pizza réfrigérée (déjà cuite) | 300 - 400g | 600W + 220°C | 6-7 | - | Placez la pizza sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après cuisson. |
| **VIANDE** Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point) | 1200 - 1300g | 600W + 160°C | 19-21 | 10-12 | Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Mettez-le sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez-le de papier d'aluminium et laissez reposer 10-15 minutes. |
| Poulet rôti | 900g | 450W + 220°C | 13-15 | 9-10 | Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes. |

FR

**Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que les petits pains, le pain et les gâteaux**

**Préchauffez le four à convection avec la fonction de préchauffage à la température désirée à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.**

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson par convection.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **PETITS PAINS** | | | | |
| Petits pains (précuits) | 4-6 pièces (environ 50 g chaque) | Only convection 180°C | 2-3 | Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four ! Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Petits pains (précuits) | 4-6 pièces (environ 50 g chaque) | 100 W + 200°C | 6-7 | Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four ! Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Petits pains (pâte levée fraîche réfrigérée) | 200 g (4 pièces) | 180 W + 220°C | 9-10 | Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four ! Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Croissants (pâte prête à cuire réfrigérée) | 200 g (4 pièces) | 100 W + 200°C | 12-14 | Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four ! Laissez reposer 2-3 minutes. |
| **BAGUETTES** | | | | |
| Baguette (précuite) | 200 g (1 pièce) | 180 W + 220°C | 6-7 | Placez la baguette sur la grille du haut. Utilisez des gants isolants pour la sortir du four ! Laissez reposer 2-3 minutes. |
| Pain à l'ail (réfrigéré, précuit) | 200 g (1 pièce) | 180 W + 220°C | 7-8 | Placez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille du haut et laissez reposer 2-3 minutes après cuisson. |

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **GATEAU** | | | | |
| Gâteau aux noisettes ; (pâte fraîche) | 500g | 180 W + 220°C sans préchauffage | 18-20 | Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes. |
| Gâteau marbré/ Gâteau au citron (pâte fraîche) | 700g | 180 W + 220°C sans préchauffage ! | 24-26 | Mettez la pâte fraîche dans un moule à pâtisserie rectangulaire en verre ou en métal noir (25 cm de diamètre). Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes. |
| Gâteau à pâte épaisse (pâte levée fraîche) | 1000g | Convection uniquement 160°C | 40-50 | Mettez la pâte fraîche dans un plat rond profond en métal noir avec un tube cannelé au centre (23 cm de diamètre) par exemple pour un kugelhopf. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes. |
| Pâtisseries sucrées (pâte levée réfrigérée) | 250 g (5 pièces) | 100 W + 200°C | 10-14 | Disposez en cercle les pâtisseries à pâte fraîche avec des raisins secs ou du chocolat sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four ! Laissez reposer 5 minutes. |
| Vol-au-vent garnis (réfrigérés) | 250 g (5 pièces) | Convection uniquement 220°C | 15-20 | Garnissez les vol-au-vent avec du jambon, des saucisses, du fromage ou des légumes. Disposez-les sur du papier sulfurisé en cercle sur la grille du haut. |
| Muffins (pâte fraîche) | 6 x 70 g (400 - 500 g) | 180 W + 200°C | 14-16 | Remplissez uniformément de pâte fraîche le plat en céramique pour 6 muffins de taille moyenne ou utilisez 6 petits plats ronds en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5 min. |

## Guide de cuisson par convection pour les aliments congelés tels que les petits pains, le pain, les gâteaux et les pâtisseries

**Préchauffez le four à convection à l'aide de la fonction de préchauffage jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.**
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Petits pains (précuits) | 4 pièces (environ 50 g chaque) | 100 W + 180°C sans préchauffa-ge ! | 7-8 | Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2-5 minutes. |
| Petits pains (précuits) | 4 pièces (environ 50 g chaque) | 100 W + 200°C | 7-8 | Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2-5 minutes. |
| Croissants (précuits) | 4 pièces (environ 60 g chaque) | 100 W + 180°C | 8-9 | Placez les croissants sur la grille du haut. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| Baguettes/pain à l'ail (précuit(e)) | 200 -250 g (1 morceau) | 180 W + 200°C | 6-7 | Placez la baguette congelée sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| Baguettes avec garnitures | 250 g (2 morceaux) | 450 W + 220°C | 6-7 | Placez les baguettes congelées avec leur garniture (par exemple tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |
| Pain complet (précuit) | 500 g | 180 W + 160°C sans préchauffa-ge ! | 15-17 | Placez le pain complet sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson. |
| Tranches de gâteau (précuites avec une garniture aux fruits) | 500 -600 g | 300 W + 160°C sans préchauffa-ge ! | 9-12 | Disposez les tranches de gâteau congelées en cercle sur la grille du bas et laissez reposer 5-10 minutes après cuisson. |
| Gâteau (précuit avec une garniture aux fruits) | 1200 -1300 g | 180 W + 160°C sans préchauffa-ge ! | 18-22 | Placez le gâteau congelé sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer 10-20 minutes après la cuisson. |

## Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les pâtes, les frites et les croquettes

**Préchauffez le four à convection à l'aide de la fonction de préchauffage jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.**
Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson.

| Aliment | Portion | Puissance | Temps (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Pizza (précuite) | 300-400 g<br>450-550 g | 600 W + 220°C | 10-11<br>11½-12½ | Placez une pizza sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| 2 pizzas (précuites) | 600 -700 g (chacune pesant 300-350 g) | 600 W + 220°C | 14-15 | Placez une pizza sur la grille du bas et l'autre sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |
| Pâtes (lasagnes ou cannelloni) | 400 g | 450 W + 200°C sans préchauffa-ge ! | 20-22 | Placez-les dans un plat en verre pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci résiste aux micro-ondes et à la chaleur du four). Placez les lasagnes congelées sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| Pâtes (macaroni, tortellini) | 400 g | 450 W + 200°C sans préchauffa-ge ! | 16-18 | Placez-les dans un plat en verre pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci résiste aux micro-ondes et à la chaleur du four). Placez le gratin de pâtes congelé sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| Croquettes de poulet | 250 g | 450 W + 200°C | 6½-7½ | Placez les croquettes de poulet sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes. |
| Frites au four | 250 g | 300 W + 220°C | 15-17 | Placez les frites au four directement sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Retournez-les une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés. |

FR

## *ASTUCES SPECIALES*

**FAIRE FONDRE LE BEURRE**
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez-le d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30-40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

**FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT**
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3-5 secondes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une fois ou deux avant la fin. Utilisez des gants isolants pour le sortir du four !

**FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE**
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

**FAIRE FONDRE DE LA GELATINE**
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en verre pyrex.
Faites-le chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

**CUISSON DE GLACAGE (POUR GATEAUX)**
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en verre pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W,
jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

**FAIRE DE LA CONFITURE**
Mettez 600 g de fruits (par exemple des baies mélangées) dans une cocotte en verre pyrex
de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant les 10-12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement dans de petits pots.
à confiture en verre avec des couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

**CUIRE DU PUDDING**
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en verre pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900W.
Remuez bien plusieurs fois en cours de cuisson.

**DORER DES AMANDES EFFILEES**
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2-3 minutes dans le four. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four !

# Nettoyage du four à micro-ondes

***Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :***

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Les instructions des éléments de cuisson, de plaques et de four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

# Rangement et entretien du four à micro-ondes

***Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.***
***N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :***

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

***Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.***



Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
- **Raison:** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

# Spécifications techniques

FR

***SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits.***
***Les spécifications et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.***

| | |
|---|---|
| **Source d'alimentation** | 230 V ~ 50 Hz CA |
| **Puissance absorbée**<br>Puissance maximale<br>Micro-ondes<br>Grill (élément chauffant)<br>Convection (élément chauffant) | <br>3100 W<br>1400 W<br>1300 W<br>1700 W |
| **Puissance restituée** | 100 W / 900 W 6 niveaux (IEC-705) |
| **Fréquence de fonctionnement** | 2450 MHz |
| **Dimensions** (L x P x H)<br>Extérieures<br>Cavité du four | <br>522 x 539 x 312 mm<br>355 x 380.6 x 234 mm |
| **Capacité** | 1.1 pied-cube |
| **Poids**<br>Net<br>Transport | <br>21 kg environ<br>23.5 kg environ<br>• CE1100<br>• CE1101T<br>• CE1102M<br>26 kg environ<br>• CE1103F |

*Français*



***Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)***

***(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)***

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

# Remarque




**Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.**

Tel : 08 25 08 65 65 (0,15€/min)

www.samsung.fr